

TACOS HORNEADOS DE CAMARONES

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen entre 15 a 20 tacos *



Ingredientes:

- ½ cebolla, finamente picada
- 2 dientes de ajo, picados
- Aceite de oliva
- 2 tomates medianos, cortados en cubitos
- 1 libra de camarones crudos, pelados y desvenados, picados
- Sal al gusto
- 3 a 4 cucharadas de cilantro, finamente picado
- 1 taza de queso cheddar o mozzarella rallado o el que tengas disponible
- Tortillas de maíz*
- Spray de aceite de oliva

Instrucciones:

1. En una sartén grande a fuego medio, agregar aceite de oliva y saltear la cebolla y el ajo, hasta que estén suaves.
2. Agregar los tomates y cocinar de 3 a 4 minutos, incorporar los camarones, ½ de cucharadita de sal y el cilantro, cocinar a fuego medio alto durante 1 minuto. Apagar y dejar aparte.
3. Precalienta el horno a 400F (200 C). Cubrir 2 bandejas para hornear antiadherentes grandes con papel de hornear y rociar con aceite.
4. Trabajando en parte, coloca una tortilla en una superficie de trabajo limpia y seca y luego agrega aproximadamente 3 cucharadas de relleno de camarones en la parte inferior de la tortilla y cubre con 2 cucharadas de queso.
5. Enrolla la tortilla desde abajo para rodear el relleno y una vez que esté enrollada, colócala en la bandeja para hornear preparada, con la unión hacia abajo. Repita con los camarones restantes, rocía la parte superior con aceite, una pizca de sal y luego hornear hasta que las tortillas estén doradas, alrededor de 15 minutos.

6. Disfrutalas con pico de gallo, guacamole o con lo que más te guste a ti. Buen provecho.

Notas:

*Si tus tortillas no están frescas, colocar de 3 a 4 tortillas entre dos toallas de papel y poner en el microondas durante 30 segundos hasta que estén calientes y flexibles.

*La cantidad de tacos que te salgan, depende del tamaño de la tortilla y la cantidad de relleno que uses en cada taco.